Les processus créatifs
Repères et exemples

Sommaire

1. La créativité en action : repères théoriques
   1.1 Les groupes de créativité
   1.2 La mécanique créative
   1.3 Les techniques de créativité
      1.3.1 La technique par détour
      1.3.2 L'imprégnation
      1.3.3 L'éloignement
      1.3.4 Le croisement
      1.3.5 Les techniques analogiques
      1.3.6 Le brainstorming
      1.3.7 La technique de « la pensée latérale »
      1.3.8 La collecte d'idées
      1.3.9 La théorie « Triz », ou méthodologie rationnelle d'invention
   1.4 La dynamique de l'atelier de recherche créative
      1.4.1 La sélection des idées

2. La créativité en action : repères emblématiques
   2.1 La créativité : 3 exemples atypiques
      2.1.1 Le cas Ferran Adria
      2.1.2 Le cas Michel Bras ou Olivier Roellinger
      2.1.3 Le cas Pierre Hermé
      2.1.4 Précisions : Ferran Adrià, ou l'art culinaire provocateur ...
   2.2 Points communs à l'acte créatif
      2.2.1 L'attitude créative
      2.2.2 Les buts poursuivis par la créativité
      2.2.3 Le poids de la créativité
      2.2.4 Les limites de la créativité
      2.2.5 Les champs d'exploration de la créativité
      2.2.6 Les méthodologies

3. La créativité en action : repères expérimentaux
   3.1 Les expérimentations ... en démarche creative

1. La créativité en action : Repères théoriques

Avant d'explorer les champs de la créativité dans notre discipline professionnelle (les métiers de l'alimentation, et plus précisément la restauration et la pâtisserie), il convient de s'interroger sur **les techniques de créativité** au sens général ; nous appuierons notre réflexion sur un ouvrage certes théorique, mais qui s'est révélé très formateur et extrêmement riche d'enseignement : le livre de Guy Aznar, intitulé « Idées : 100 techniques de créativité pour les produire et les gérer », édité en Juin 2005[1] .

1.1 Les groupes de créativité

Le groupe de créativité s'entend comme la formation d'une équipe, de compétences diverses, homogènes voire volontairement hétérogènes.
L'effet du groupe amplifie la technique de recherche systématique, par l'énergie qu'il communique à chacun de ses membres : le groupe est « *moteur* » selon Guy Aznar. Nous ajoutons que le groupe est l'essence même de la créativité.
L'effet groupe est sans nul doute aussi un facteur de réduction du risque de paralysie des sujets dans leur prise de parole.
La démarche créative emprunte des itinéraires d'explorations méthodiques, visibles mais non figées. Les chemins de traverse, les écarts sont possibles et acceptées par tous les membres.
La démarche est formatrice et prétend guider l'élève dans ses chemins routiniers tout en lui garantissant un but, mais aussi pousse l'élève à sortir des sentiers trop souvent pratiqués dans lesquels il use trop souvent ses peurs et ses idées … elle compte aussi profiter du groupe pour participer à la socialisation de l'élève et lui donner une place dans le groupe : s'affirmer au sein d'un groupe, c'est croire que nous pouvons apporter quelque chose au groupe et comprendre que le groupe est censé nous apporter quelque chose aussi, rejetant l'idée même d'une position hégémonique d'un membre dans le groupe.
Pour fonctionner, le groupe doit utiliser un langage compris par tous, par lequel les idées seront susceptibles de germer … ce langage doit être clarifié, et sans doute non enfermé dans un cadre freinant le parcours vers des sentiers imaginaires (par exemple, il n'est pas judicieux de profiter des échanges pour corriger d'éventuelles fautes de syntaxes ou de grammaire …). Il n'est pas non plus recommandé de pousser l'élève vers un abus de parole, lui apprendre à condenser ses paroles, sous forme de mots (mots – clés), d'idées…
Guy Aznar distingue :

- **l'association de mots**, et en l'occurrence différents types d'associations peuvent être utilisés :
  1. L'association sémantique : partir d'un mot ou d'une idée pour y associer un autre mot ou une autre idée relevant du même champ sémantique (le terme glace se réfère à des notions de froid, fraîcheur, …)
  2. L'association subjective : ici intervient la conscience de la personne, l'interprétation qu'elle fait du mot qu'on lui soumet
  3. L'association phonétique : écouter le mot pour dépasser sa signification même et s'attacher essentiellement à « sa musicalité » (dans le terme glace, le son « ce » peut évoquer la cassure)
  4. L'association par contraire : partir d'un mot pour évoquer son contraire (vapeur ou liquide pour glace par exemple).
  5. L'association par métaphore : partir d'un mot et traduire à quelle(s) notion(s) ce mot est souvent rattaché, comparé.
  6. La « dés -association », c'est-à-dire s'amuser avec le mot pour le décomposer, le triturer, voire créer de nouveaux mots pour voir apparaître par voie de conséquence de nouvelles idées.
- **l'association d'images**, forme primitive de la représentation que le cerveau opère naturellement
- **l'association d'idées**, étape ultime ou en construction de l'imaginaire à une rationalité plus ou moins aboutie.

Dans cette logique d'association, un préalable consiste à faire abstraction de ses propres jugements de valeurs, et laisser penser que « tout est encore possible » (A ce propos, Guy Aznar propose le terme « diverger »). Il cite d'ailleurs Hermann Rorschach, dans sa définition propre des individus imaginatifs, sujets « *ayant la faculté d'éliminer de manière plus ou moins active, pour un certain temps, le souci d'adaptation au réel* » [2]. Il est aisé de croire combien le jeu demande pour l'ensemble des acteurs de prendre des risques, franchir ses peurs d'aller vers l'inconnu, vers « l'inimaginable ». Sans doute faut-il rassurer l'élève et le convaincre par des exemples que ces divergences puissent aboutir à des solutions concrètes apportant des réponses adaptées au problème envisagé. Atteindre un résultat, trouver une idée est souvent vécue comme un élément libérateur pour ceux qui n'ont pas fait l'économie d'efforts dans leur phase de recherche (Guy Aznar parle même « **d'illumination** » tellement la quête se révèle aussi par ses côtés mystiques …).

[1] *« Idées, 100 techniques de créativité pour les produire ou les gérer », Guy Aznar, Editions d'Organisation, Juin 2005*
[2] *Hermann Rorschach,cité dans « Idées, 100 techniques de créativité pour les produire ou les gérer », Guy Aznar, Editions d'Organisation, Juin 2005, page 31*

1.2 La mécanique créative

Le préalable à tout mécanisme créatif est dans l'acceptation de « *suspendre son jugement* » pendant la phase de recherche systématique pour reprendre le terme de Guy Aznar.
Le processus créatif pourrait s'apparenter au schéma de « déconstruction – reconstruction » propre à celui de Ferran Adria appliqué au domaine alimentaire.
Le processus comprend par conséquent : une phase de déconstruction proche de l'imaginaire (aidé en cela par des logiques de divergence et associatives : se reporter aux types d'association précédemment évoqués), et une phase de reconstruction proche de la réalité.

1.3 Les techniques de créativité

Guy Aznar différencie **6 techniques de créativité :**

- la technique par détour
- les techniques analogiques
- le brainstorming
- la technique de « la pensée latérale »
- la collecte d'idées
- et la théorie « Triz » ou méthodologie rationnelle d'invention.

1.3.1 La technique par détour.

Il s'agit de ne pas affronter de manière frontale le problème, mais de le contourner afin de l'envisager sous des angles différents (on parle de décentration en pédagogie).

Le mécanisme par détour se décline en trois étapes selon Guy Aznar :

1.3.1.1 La technique par détour : L'imprégnation

La technique consiste à littéralement s'imprégner du problème, en comprendre ses caractéristiques et ses limites, mais aussi tendre vers la compréhension de ses contours cachés, de son essence même, de tous les éléments immatériels qui ont conduit à sa survenance. Pour cela, certains ont recours à des procédés de type :

- **identification** (phase pendant laquelle la personne fusionne avec le sujet de réflexion, prend corps.

WJJ Gordon écrit : « *L'analogie individuelle consiste pour le chercheur à s'identifier aux termes de son problème qu'il cesse par là de voir sous la forme des données qu'il avait analysées antérieurement. Pour un chimiste, le mode d'opérer familier consiste à combiner dans des équations les molécules, mais il rendra son problème insolite s'il s'identifie aux molécules en action. Le technicien inventif s'imagine être une molécule dansante, il se laisse attirer et repousser par les forces moléculaires, il se laisse emporter dans le tourbillon, il échappe momentanément à la condition humaine pour assumer l'aventure d'une molécule* »[3].
Ce mécanisme ne nous est pas étranger, ou du moins il est fréquent dans les démonstrations d'Hervé This, lequel se plait à mimer le comportement d'une molécule de protéine pour expliquer des réactions physico-chimiques ; cette pratique laisse sans doute transparaître des usages d'identification en laboratoire de recherche.

- **Dessin** : la personne modélise sous forme graphique ses idées
- **Rêverie**, et notamment des rêveries collectives
- **QQOQCP** : qui, quoi, où, quand, comment, pourquoi ? ...

[3] *WWJ Gordon, cité dans « Idées, 100 techniques de créativité pour les produire ou les gérer », Guy Aznar, Editions d'Organisation, Juin 2005, page 78*

1.3.1.2 La technique par détour : L'éloignement.

La technique consiste à s'écarter du sujet non pour produire d'emblée des idées, mais pour décontextualiser le sujet et créer de nouvelles pistes pouvant conduire à des idées « originales ». Les techniques d'éloignement peuvent user de :

- **Déformation** : parente de l'imprégnation, le jeu va consister à décomposer le sujet en autant d'éléments qui le constituent pour pouvoir les isoler, et les transformer de manière isolée ou collective avant de les recomposer.
La technique consiste souvent en un inventaire des composantes du sujet et ses fonctions sans omettre le contexte (physique et humain) dans lequel le sujet est placé, une déformation de ses parties (Guy Aznar cite pour exemple les pratiques de : *« agrandir, diminuer, considérer l'opposé (…) supprimer un élément, rechercher les contradictions (…) considérer chaque élément avec une lunette déformante (vision du problème par : un super héros, un enfant de 8 ans …), jouer avec le problème* » [4]

- **Rencontres forcées :** le principe est de provoquer le croisement entre deux univers fondamentalement étrangers. Il s'agit ainsi de prendre volontairement le contre-pied d'une démarche associative, que certains considèrent comme « paresseuse » car naturelle, et chercher à éclairer le sujet avec des paramètres qui lui sont étrangers.
Guy Aznar cite pour exemple le principe des matrices, dans lequel les composantes d'un sujet sont placées en ligne, et des fonctions – des thèmes – des évocations …voire les mêmes composantes du sujet en colonne : la technique consiste alors à croiser méthodiquement ligne et colonne afin de repérer les éléments connus et ceux moins communs qui peuvent conduire à de nouvelles idées.
Cette technique n'est pas sans rappeler celle utilisée par Hervé This dans son principe d'analyse combinatoire appliquée aux modes de cuisson ou récemment aux sauces de base, matrice de création de nouveaux modes de cuisson ou de nouvelles sauces …

« Les tableaux conduisent l'invention ; Une méthode systématique pour créer de nouvelles recettes » :[5]
Hervé This montre, à partir de la méthodologie proposée par le chimiste russe Dimitri Mendeleiev de classification des éléments chimiques, combien il est pratique de la mettre à profit dans le domaine culinaire.
Il rappelle qu'il avait déjà utilisé cette classification dans le domaine particulier des cuissons, sous le terme de tableau combinatoire

Exemple tiré des réflexions d'Hervé This sur les modes de cuisson (extrait du compte-rendu des séances de Gastronomie moléculaire, Paris – 2004/2005, à l'initiative de Hervé This)

D'abord la ligne, puis la colonne	Solide sec	Eau Frémis--sante	Eau Bouil--lante	Huile	Air sec tiède	Air sec très chaud	Air humide	Rayons Infra--rouge,	Micro-ondes	Enzymes	Acide, alcool, sucre, sel, etc.	Pression
Solide sec	1	2	3	7	4	5	6	8	9	10	11	12
Eau frémissante,	13	14	15	16	17	Braisage	19	20	21	22	23	24
Eau bouillante	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36
Huile	37	38	39	Friture deux bains	41	42	43	44	45	46	47	48
Air sec,tiède conduction	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
Air sec très chaud	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72
Air humide,	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84
Infrarouges	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96
Micro-ondes	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108
Enzymes	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120
Acides, alcool, sucre,sel, etc.	121	122	133	124	125	126	127	128	129	130	131	131
Pression	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144

[4] *« Idées, 100 techniques de créativité pour les produire ou les gérer », Guy Aznar, Editions d'Organisation, Juin 2005, pages 63 à 68*
[5] *Hors série L'Hôtellerie, Juin 2006*

Certaines cases de ce tableau correspondent à des opérations connues, d'autres à des opérations inconnues.
Après avoir appliqué cette méthode aux sauces (à partir du « Répertoire de la cuisine », de Gringoire et Saulnier), il propose de transférer dans cet article aux transformations de la viande.
Il élabore ainsi des tableaux combinatoires, en prenant comme base la matière animale soit entière, soit en solution, soit divisée en particules, et en faisant agir différents paramètres : gaz, eau, huile, … ou encore acide, chaleur, alcool.
Il explore ainsi des combinaisons nouvelles, qui peuvent être traduites éventuellement en composés comestibles, fruit d'une élaboration qui ne répond à aucune tradition ou aucune logique culinaire.

Guy Aznar propose aussi comme illustration de la technique de l'arbre à idées : le principe consiste à noter le sujet au milieu d'une grande feuille, et par principe associatif regrouper autour de chaque mot les idées qui s'y rapportent, par un jeu d'arborescence progressif. La technique se poursuit en regroupant aléatoirement ou intuitivement 2 à 3 mots et en laissant le groupe ou des sous-groupes réfléchir à partir de cette nouvelle association.
L'auteur soumet enfin une autre pratique possible, celle de la rencontre entre le sujet et le hasard, soit forcé (parcourir un dictionnaire et s'arrêter sur un mot pour le mettre en relation avec le sujet à traiter), soit rêvé (laisser libre cours à son imagination, et croiser le sujet avec des idées de son imaginaire de l'instant …).
Cette technique n'est pas sans me rappeler les techniques créatives relatées par Michel Guérard à l'occasion du Colloque « Nouvelles tendances culinaires » à Tours les 2 et 3 Décembre 2005, puisées dans ses envies du moment et les sensations qu'il cherche à retrouver dans une assiette : exemple de son huître au café, plat né à la suite d'une rêverie consciente en l'absence de client, au bar, lors de la consommation d'un café dans lequel M. Guérard aime à rajouter un zeste de citron … l'idée est progressivement apparue de mêler la saveur iodée avec du café, et une touche acidulée. De multiples essais, avec notamment différents types de café ont finalement permis de trouver le café (café vert), la technique (café légèrement torréfié) pour l'associer à l'huître.

- **Projection :** dans les techniques projectives, Guy Aznar propose :
  - l'identification (projeter le problème sur soi)
  - la projection sur un support (décrire spontanément une image soumis à son regard)

Léonard de Vinci déclare sur ce sujet : « *Tu dois regarder certains murs tachés d'humidité. Tu pourras y voir la ressemblance de divins paysages, ornés de montagnes, de ruines, de rochers, de bois, de grandes plaines, de collines et de vallées, d'une grande variété. Tu y verras aussi des batailles et des figures étranges, dans de violentes actions, des expressions de visages et de vêtements, et une infinité d'autres choses, parce que l'esprit s'excite parmi cette confusion, et qu'il y découvre plusieurs inventions* » [6].
L'exemple caractéristique de la technique projective sur un support est le test de Rorschach (lequel a mis au point la technique d'analyse de tâches d'encre comme révélatrice de maux ou de dysfonctionnements).
  - La projection externe (éloigner la personne de son environnement de recherche et la projeter dans un autre cadre de réflexion) : la technique peut tout simplement consister à placer tout ou partie du groupe dans un espace autre qu'une salle, un jardin, un musée, un supermarché, et examiner le sujet sous l'angle conféré par ce nouvel environnement.
- **Rêverie :** la rêverie, instant magique où l'esprit divague, sans repère, libre d'aller vers des sentiers que la raison parfois repousse, est prolixe en idées.

Guy Aznar cite Jacques Hadamard, mathématicien : « *Etant réveillé en sursaut par un bruit extérieur, une solution cherchée depuis longtemps m'est apparue d'un seul coup sans le moindre moment de réflexion de ma part et dans une direction toute différente de toutes celles que j'avais essayé de suivre auparavant* »[7]
La rêverie peut être naturelle et inconsciente (rêverie individuelle), organisée et plus ou moins consciente (de jour en groupe, par écrit, …).
- **Graphique et corporelle :** la technique consiste à user de modes d'expression graphique (le dessin individuel ou collectif, le collage, le modelage – la sculpture, mais aussi la photo, en demandant à tout ou partie d'un groupe de photographier dans un environnement donné ce qui intuitivement a un rapport avec le sujet) ainsi que de représentation corporelle (pour mimer le sujet ou les ébauches d'idées).

[6] *Léonard de Vinci, cité dans « Idées, 100 techniques de créativité pour les produire ou les gérer », Guy Aznar, Editions d'Organisation, Juin 2005, page 85*
[7] *Jacques Hadamard, cité dans « Idées, 100 techniques de créativité pour les produire ou les gérer », Guy Aznar, Editions d'Organisation, Juin 2005, page 91*

1.3.1.3 La technique par détour : le croisement

Les démarches permettent de mettre en lumière tôt ou tard des idées ou des bribes d'idées (Guy Aznar recommande d'ailleurs à ce propos la nécessité de ne pas s'enfermer trop tôt dans la recherche hâtive d'idées abouties, condamnant tout ou partie du groupe à ne plus sortir de cette facilité et des idées « toutes faites »). La dernière étape de la technique par détour consiste alors à confronter l'imaginaire et la réalité afin d'examiner la faisabilité des idées. Cette confrontation peut se faire :

- **En direct** : par le groupe entier, voire en organisant le groupe en deux sous–groupes : le groupe des « rêveurs » et le groupe des « décodeurs » censés traduire les pensées des rêveurs en idées potentielles … (technique dite de « l'aquarium ») [8]

- **En différé**, grâce aux traces (écrites, orales …) des expériences de recherche, et structuré sous forme de schémas, de matrices censés donner forme à des idées nouvelles.

La confrontation peut engendrer des critiques, déstabilisatrices pour la force créative du groupe. Il est strictement important pour ne pas freiner les démarches, de ne pas se résoudre brutalement à opposer à l'idée énoncée une réalité évidente (Guy Aznar parle à ce sujet de la situation dans laquelle pour occuper moins de place dans un espace, une personne propose une chaise « qui tient au plafond », idée consciemment irréalisable mais lui opposer cette réalité serait condamner toujours selon l'auteur l'idée à ne plus se développer et prendre forme plus tard à une idée réellement innovante).

[8] *Technique décrite dans « Idées, 100 techniques de créativité pour les produire ou les gérer », Guy Aznar, Editions d'Organisation, Juin 2005, page 56*

1.3.2 Les techniques analogiques

Les techniques analogiques sont couramment utilisées en démarche créative. Guy Aznar distingue :

- **les analogies logiques**, fondées sur des démarches rationnelles d'analyse et de transfert méthodique.

Exemple : Les sucettes Chupa Chups ont répondu à des besoins « fonctionnels » : « en 1958, Eric Bernat, confiseur à Barcelone, cherche à mettre fin au « désespoir » de ces mères de famille dont les bambins salissent systématiquement leurs mains et leurs vêtements quand ils se régalent de bonbons ronds. Reprenant la technique de la sucette ou du sucre d'orge, il décide de piquer son bonbon sur un bâtonnet, « comme si on le mangeait avec une fourchette »[9].

- **Les analogies intuitives**, « *éventuellement insolites, irrationnelles, vagues* » déclinées en : analogies directes (comparaison spontanée), analogies temporelles (comparaison avec le passé), analogie symbolique ou métaphorique (comparaison à une image), analogie graphique (comparaison à un schéma).

1.3.3 Le Brainstorming

La technique a été mise en pratique pour la première fois en 1938 par Alex Osborn : « on avait coutume de laisser au hasard la production d'idées pour résoudre créativement un problème. Désormais, il faut tenir compte du fait que l'on peut volontairement augmenter la production d'idées en se conformant à quelques principes fondamentaux ».

Alex Osborn décompose la technique en 4 points, fondamentaux :
- Différer son jugement : cette règle universelle est sans doute la moins aisée à respecter, mais elle est décisive. Elle s'entend dans le fait de s'interdire tout jugement de valeur, susceptible de freiner la recherche de propositions.
- Ne pas se limiter dans les idées : c'est la quantité des propositions émises lors du brainstorming qui fait la richesse de la technique.
- S'autoriser à imaginer des idées les plus folles
- Associer les idées les unes aux autres.

Mettre en place une séance de brainstorming nécessite par conséquent que ces règles soient communes à tous et comprises par tous, ce qui nécessite parfois une formation préalable avant d'entamer la technique en elle-même.
Il faut convenir tout comme Guy Aznar que la technique convient plus particulièrement aux recherches qui réclament un nombre important de propositions, et notamment celles « liées au marketing, à la recherche commerciale ou publicitaire, à la vie quotidienne, aux problèmes sociaux ... ».
Guy Aznar propose certaines variantes au brainstorming : le brain post it (technique de brainstorming utilisant l'outil post it pour écrire les propositions du groupe) ; le brainwriting (technique de brainstorming par écrit, sur une feuille qui passe d'un individu du groupe à un autre) ...

Cette technique a connu un succès planétaire, même si il faut le reconnaître elle est aujourd'hui utilisée bien souvent comme **unique technique de créativité**. Guy Aznar parle à ce propos de l'extraordinaire possibilité offerte à tous les hommes « d'avoir le droit légitime, de temps à autre et pour une durée limitée, de suspendre leur jugement et d'émettre des propositions non rationnelles (...) »[10]. Il faut reconnaître à la technique son action déclencheur de la créativité, ouverte à tous, possibles par tous ; Osborn ajoute : « ce talent créatif peut être développé, c'est hors de doute ... nous pouvons laisser notre talent créatif se rouiller faute de l'utiliser ou au contraire le développer par des exercices ayant pour effet de cultiver l'imagination »[11].
Guy Aznar souligne combien pour Osborn, la méthode du brainstorming est **un outil pour développer la personnalité de chacun** : « en dépit de tout, c'est toujours la puissance créative de l'individu qui l'emporte ... le travail en groupe ne remplace pas le travail personnel... la délibération en groupe ne se conçoit que pour compléter la production personnelle d'idées ».

[9] *« Chupa chups, une douceur planétaire », par Audrey Emery, Historia, Février 2005*
[10] *« Idées, 100 techniques de créativité pour les produire ou les gérer », Guy Aznar, Editions d'Organisation, Juin 2005, page 121*
[11] *« Idées, 100 techniques de créativité pour les produire ou les gérer », Guy Aznar, Editions d'Organisation, Juin 2005, page 122*

1.3.4
La technique de « la pensée latérale »

Il s'agit d'une technique mise en œuvre par Edouard de Bono, cité par Guy Arnaz. Ce dernier la décrit comme « une méthode de production d'idées qui fait appel à des processus conscients », souvent logiques, réglés par des mécanismes prédéterminés.
Il va ainsi à l'encontre de nombre de praticiens qui usent de la technique de détour par l'imaginaire comme voie de créativité :
« De nombreux spécialistes assimilent la créativité à l'inspiration. Débarrassez vous de vos inhibitions et vous deviendrez créatifs. Utilisez votre cerveau droit et vous serez créatifs ! Fiez–vous à votre intuition et votre créativité s'épanouira ! Plongez–vous dans un état second, placez–vous dans un état d'euphorie créatrice et le tour sera joué ! On en vient ainsi à faire l'apologie des états mentaux altérés ! On obtient le même résultat en adoptant une démarche fiable et rigoureuse qui s'appuie sur des techniques délibérées »[12].

Ainsi, il est important de relever combien **la démarche créative peut puiser dans l'irrationnel, mais aussi dans le rationnel pour se développer**, soit de manière strictement indépendante (comme le suggère Edouard de Bono), soit de manière dépendante.

1.3.5
La collecte d'idées

Guy Aznar associe cette pratique à une méthode raisonnée de recherche d'optimisation d'un système.
Il la définit ainsi : « un ensemble de démarches par lesquelles une entreprise s'organise pour collecter les idées produites individuellement, spontanément ou en réponse à un « appel aux idées », et pour stimuler méthodiquement cette production ». Certains auteurs parlent à ce propos « d'innovation participative ».

1.3.6
La théorie « Triz » ou méthodologie rationnelle d'invention

La théorie « Triz » pour « Théorie de la résolution des problèmes d'innovation » a été élaborée par Guenrich Altshuller, dans les années 50.
Il a révolutionné la démarche créative en postulant le fait que l'innovation reposait à forte majorité sur des processus mentaux identiques, processus déterminant une sorte de « mécanisme inventif » qu'il suffisait de trouver pour l'appliquer à d'autres problématiques.
Toute la théorie Triz repose par conséquent sur **le transfert de mécaniques de solutions à adapter en fonction d'une problématique donnée.**
Il n'est pas dans notre volonté de présenter la théorie Triz dans son ensemble, qui dépasse de loin cette simple présentation (une méthode de résolution de problématiques assistée par ordinateur, à partir d'une base de données de milliers de brevets déposés et de sites web sélectionnés et appropriés à la recherche, méthode d'ailleurs plébiscitée par nombre de grandes entreprises dont Boeing, Ford, Honda … citées par Guy Aznar).
Par contre, nous ne pouvons écarter l'essence même de cette méthode tant elle nous apparaît une véritable piste d'investigation. Bien entendu, il n'est pas utile d'avoir recours à la théorie « Triz » dans les méthodes créatives à retenir en matière alimentaire (ce serait peut-être l'apanage d'industries agroalimentaires …). Ce que nous voulons retenir de cette théorie, **c'est que des méthodes créatives peuvent être reprises, et notamment celles initiées par des grands chefs, cuisiniers ou pâtissiers**.
Nous constatons souvent que l'innovation entre en cuisine ou en pâtisserie sous l'impulsion des chefs de file, mais il convient de remarquer combien les reprises de plats, de techniques, d'appellation, de matériels ou d'ustensiles sont détournés de leur usage premier et perdent de leur signification …
Par exemple, la mode des gelées (préparations liées à l'agar-agar notamment) se généralise dans l'assiette, avec des textures plus ou moins maîtrisées et des saveurs perdues.
Par exemple, le dressage rectangulaire se généralise dans l'assiette, ce qui n'est pas sans poser le problème de la signification donnée à la présentation de l'assiette, pâle copie d'une forme au détriment du fond …
Car une des voies vers l'innovation est sans doute d'étudier les méthodes créatives des chefs de file pour soit les reprendre et les adapter à ses compétences techniques et technologiques, soit en créer des nouvelles par recomposition ou croisement …

[12] *« Idées, 100 techniques de créativité pour les produire ou les gérer », Guy Aznar, Editions d'Organisation, Juin 2005, page 188*

1.4
La dynamique de l'atelier de recherche créative

Les techniques de créativité ne suffisent pas au fonctionnement en autonomie de l'atelier de recherche créative : il existe un certain nombre de paramètres qu'il est bon de souligner et prendre en compte dans toute démarche créative. Guy Aznar en présente 3 :

ENERGIE	L'atelier de recherche est propice à une dépense d'énergie de la part de chacun des acteurs, d'autant plus important que l'exploration entre rationnel et irrationnel provoque parfois des déploiements d'efforts extraordinaires. Les instants de recherche à proprement parler doivent être minutés et agrémentés de pauses …
EMOTION	Il existe selon de nombreux spécialistes un lien étroit entre émotion et créativité. L'émotion agirait comme euphorisant et « anesthésiant » et permettrait de développer l'esprit créatif …
GROUPE	L'effet groupe participe activement à la dynamique ; certes, il n'est pas une fin en soi et se trouve conditionné à : - la communication (fluide) instaurée au sein du groupe - la confiance (mutuelle), qui permet de dépasser ses doutes et ses peurs notamment … - la cohésion, le sentiment d'appartenir à un même ensemble poursuivant le même but D'autres paramètres sont à prendre en compte : sa taille (optimum : 8 à 10 personnes), la durée (3 jours de préférence)

Pour autant, la mise en œuvre d'une démarche créative n'est pas aussi improvisée que cela, et nécessite une formation des membres du groupe, qui passe par un entraînement. Guy Aznar souligne à ce sujet que « la formation est nécessaire pour signifier le changement »[13]. Cela consiste notamment à montrer que tout individu est un créateur en puissance … L'animateur dans ce cadre a un rôle prépondérant, à la fois provocateur dans les techniques qu'il va faire utiliser aux membres du groupe, sécurisant aussi et enfin entraîneur.

1.4.1 La sélection des idées

L'étape ultime avant la mise en pratique des idées est la sélection des propositions émises lors des techniques de créativité précédentes.
Guy Aznar distingue : les modes d'évaluation procédant par choix subjectifs (« j'aime bien cette idée », « cette idée est belle » …), et/ou par choix objectifs (« cette idée répond à un maximum des besoins … »).
Cette sélection peut s'opérer par le groupe même qui est à l'origine des propositions, voire par un autre groupe.

La démarche créative est un processus itératif, non uniquement linéaire ((Guy Aznar parle de démarche systémique, dans lequel les éléments d'un système sont intimement imbriqués), entre :
- préparation (formulation du problème) « basée sur un travail conscient, analytique, permettant une bonne connaissance du problème »[14] ;
- incubation « où il n'y a pas de travail conscient, analytique sur le problème … le cerveau travaille en formant des associations d'idées »
- l'illumination
- la vérification « qui nécessite d'évaluer l'idée, de la redéfinir, de la développer ».

[13] *« Idées, 100 techniques de créativité pour les produire ou les gérer », Guy Aznar, Editions d'Organisation, Juin 2005, page 146*
[14] *Wallas, 1926, cité par Guy Aznar*

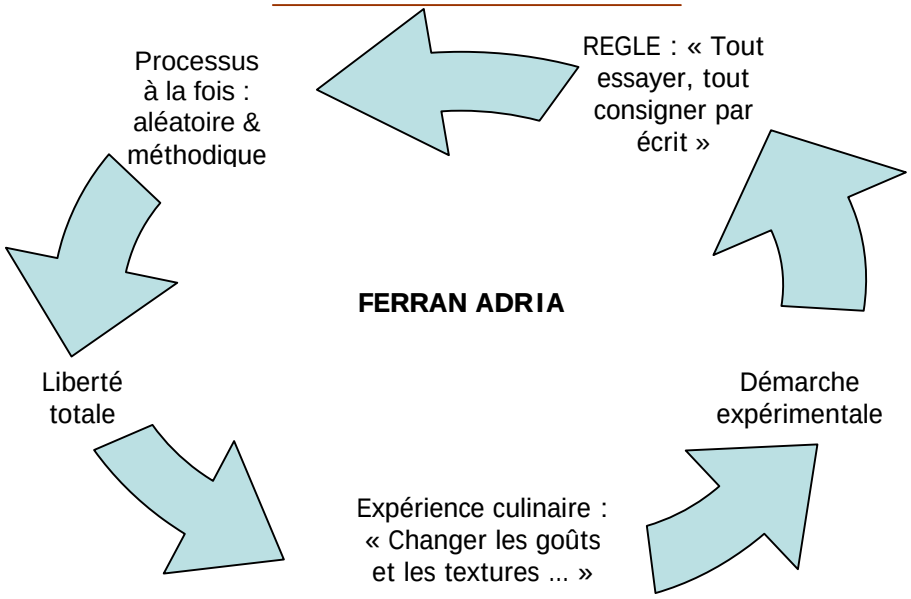
2.
La créativité en action : repères emblématiques

La notion de créativité est diversement analysée par les professionnels des Métiers de Bouche ; elle se révèle soit instinctive, soit construite.

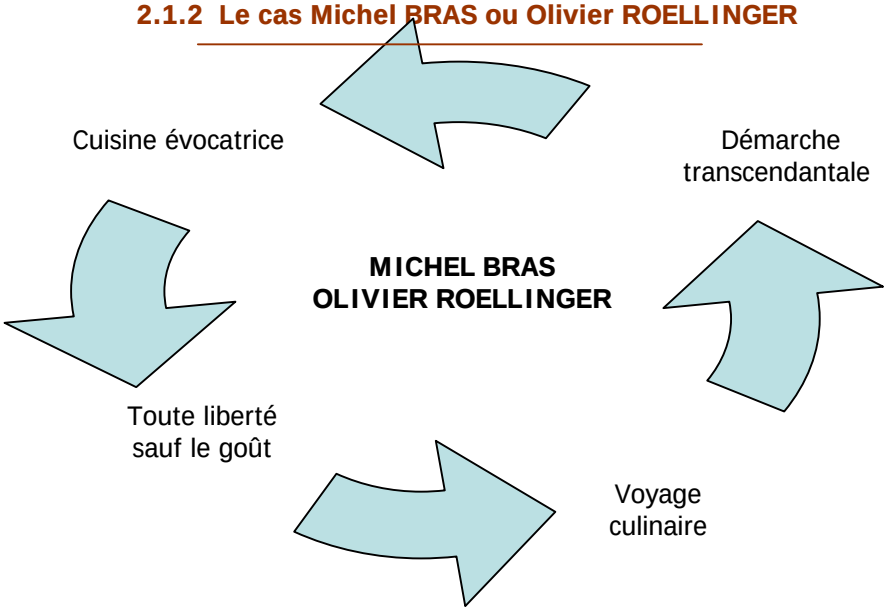
2.1
La créativité : 3 exemples atypiques

Nous prendrons appui sur trois chefs emblématiques :
Ferran Adria, Michel Bras / Olivier Roellinger, Pierre Hermé.

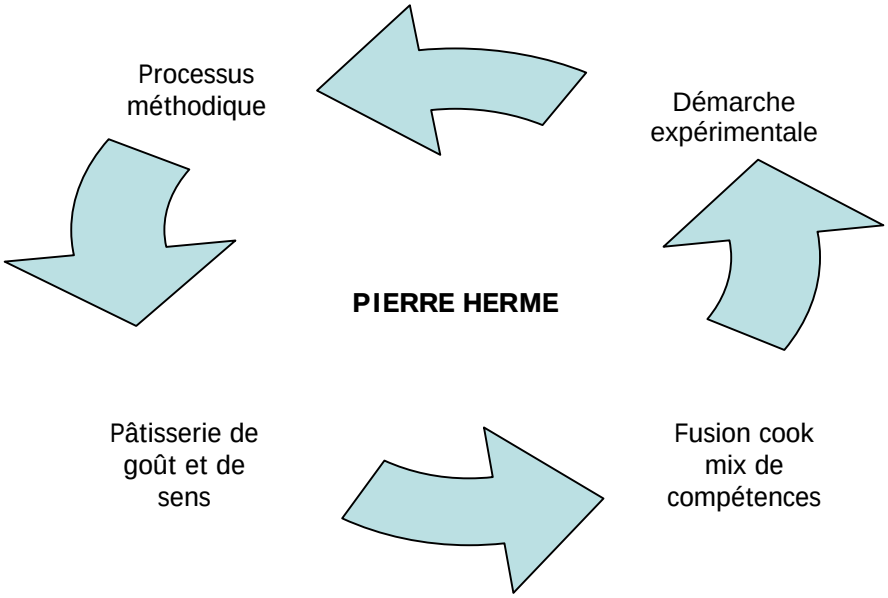
2.1.1 Le cas Ferran ADRIA


Processus à la fois : aléatoire & méthodique
REGLE : « Tout essayer, tout consigner par écrit »
FERRAN ADRIA
Liberté totale
Démarche expérimentale
Expérience culinaire : « Changer les goûts et les textures ... »

2.1.2 Le cas Michel BRAS ou Olivier ROELLINGER



2.1.3 Le cas Pierre HERME



L'étude de ces trois exemples caractéristiques prouve combien la personnalisation de chaque cuisine procède par des démarches et des objectifs différents.
Dans un cas, la démarche de création est expérimentale et poussée à son paroxysme (Ferran Adria). Elle se nourrit de compétences diverses, dont notamment des scientifiques alors que d'autres vont puiser leurs ressources dans d'autres champs de compétences : la mode, le design … (Pierre Hermé). Parfois encore, la démarche puise uniquement dans le répertoire émotionnel de l'individu (Michel Bras, Olivier Roellinger).
Dans un cas, l'objectif est d'ouvrir la palette des saveurs et des goûts à des univers inexplorés (Ferran Adria), dans d'autres cas il s'agit de donner une cohérence de goût et de présentation avec le sens donné à la production (Michel Bras, Olivier Roellinger, Pierre Hermé).

Nous étudierons plus particulièrement le cas Ferran Adria qui se révèle être à notre goût un exemple raisonné et didactique de la démarche créative moderne.
Il est important toutefois de souligner que nous ne prétendons pas analyser avec totale exactitude la démarche d'un tel artiste, tellement sa pratique se révèle par tant de côtés instinctifs et personnels. Michel Bras définit la création culinaire comme un processus global issu d'une attitude globale, et qu'il peut être parfois dangereux de ne retenir que quelques traits au détriment d'une philosophie globale … (*« Je respecte beaucoup le travail créatif de Ferran Adrià et je trouve dommage que certains chefs croient saisir son sens créatif en empruntant des détails de son œuvre créative »*[15]

[15] *Michel Bras, in Le Chef n°170, Août – Septembre 2005, « Michel Bras – Créativité émotionnelle », Georges Colan page 33*

2.1.4 Précisions : Ferran ADRIA ou l'art culinaire provocateur… (16)

Iconoclaste Ferran Adria ? Certainement.

Ferran Adria, c'est un restaurant « El bulli » prés de Roses (entre Barcelone et Perpignan), ouvert 6 mois sur 12 (entre le 1er avril et le 30 septembre), une cuisine notée 19/20 au Gault et Millau, une troisième étoile Michelin depuis 1997.
Le contre-pied pris par Ferran Adria dans sa pratique culinaire est volontairement provocateur ; la cuisine, assemblage de traditions, de repères classiques, d'ordre établi par un passé lourd et empreint de codes et usages, est totalement ébranlé sous les assauts de cette nouvelle pensée novatrice en cuisine : celle de la « déconstruction–reconstruction- ré interprétation » (nous verrons par la suite comment définir ces courants).
Déconstruire l'édifice culinaire pour jouer à de nouveaux assemblages inédits, avec comme règle : aucune justement, si ce n'est la recherche de nouvelles sensations, la transgression de l'interdit, le refus de l'immobilisme. Il pose son regard sur tout, et propose de nouvelles interprétations de l'acte alimentaire ; le menu devient « scénario » et, à la manière d'un réalisateur, pense la dégustation dans son ensemble : les sens, la luminosité, la gestuelle, les outils...

Portrait technique et philosophique de Ferran Adrià :
« Pour évoluer, la première chose dont nous avons besoin est : nous organiser et disposer d'une philosophie » : en ces termes débute son ouvrage « El Bulli 1998 - 2002 », lequel constitue le support de ma présentation avec quelques articles complémentaires de la presse professionnelle.
L'organisation prime dans le modèle de Ferran Adrià :

Une équipe : Ferran Adrià, Juli Soler, Albert Adrià, et des partenaires : des dessinateurs industriels, des universitaires, des responsables de centres d'études, des artistes, des experts en nouvelles technologies (exemple de la collaboration avec une usine d'épaississants et de gélifiants SKW) ..

Des ateliers : pièce maîtresse dans l'échiquier de ses nouvelles « collections », l'atelier expérimental à Barcelone (recherche de nouvelles techniques, concepts et lignes maîtresses de la cuisine) et l'atelier à Roses (mise au point des recettes). Un restaurant : El Bulli (proposant un menu unique dégustation, décliné en 35 plats)

Une méthode : expérimentale, parfois hasardeuse (progression par tâtonnement), créative.
Exemple : comme pensée globale, la décontextualisation (penser les produits, les recettes, les matériels, les bases culinaires ... hors de leur contexte originel)
comme méthode créative, la déconstruction (Principe : décomposer un plat en techniques et en produits et modifier tout ou partie de sa composition en jouant sur les textures, les températures, ... afin d'obtenir un goût sensiblement identique à la recette originale (exemple : « Mini asperges avec mayonnaise en déconstruction », « Tagliatelle de consommé à la carbonara » -567) ou la reconstruction (« Cèpes de croquant de cèpes »)

une philosophie : une créativité sans bornes (avec une organisation sous forme de chemises d'idées, de calendrier créatif, ...) si ce n'est la recherche du goût, d'émotions sensorielles, puisées dans des voyages, des manuels (professionnels, et d'autres horizons : exemple du couscous de chou-fleur, né de la lecture d'un livre des soeurs Scotto), des expériences culinaires, ... ou imaginée (Exemple dans l'élaboration de la « Seiche à la brutesca », conçue sur la base d'un défi : se nourrir sur une île déserte avec un couteau comme seul outil.
La philosophie pose aussi comme principe qu'« il n'a pas de vérités absolues en cuisine », laissant la place à toute sorte de challenge culinaire. Enfin, la créativité mèle : des démarches associatives (principe de l'analyse combinatoire, chère à Hervé This), des démarches par analogie ...

une rigueur scientifique : une précision par rapport au poids (recours à des balances de précision identiques à celles utilisées dans les laboratoires de recherche chimique et pharmaceutique), au quantité, à la taille, à la forme, à la coupe ... de chaque élaboration par rapport au nombre de convives ; une précision par rapport au couple temps – température (exemple pour l'oeuf de caille, cuit « 7' à 70°C »)

Les pistes explorent :

1. **les produits :**
   - réflexions sur le produit : deux grandes tendances, soit minimaliste (utilisation de peu de produits, voire un seul produit, comme une déclinaison (exemple : la seiche à la brutesca) soit plus complexe (mix de beaucoup d'ingrédients) ; la vision du produit sous toutes ses dimensions (Exemple : la technique de l'égrenage « caviar de mûres », « couscous de maïs », ...) mais aussi la recherche de nouvelles textures et saveurs sur des aspects du produit délaissés : les pattes de crevettes (« Friture de pattes de crevette en tempura »), l'encre et l'essence de couleur marron (« Seiche à la Brutesca » -769), la transformation du produit (produit lyophilisé pour croquants divers) et le « déguisement » d'un produit en un autre (exemple du soja transformé en riz,de la pêche transformée en caviar, du consommé en tagliatelline : « Tagliatelline de consommé au pesto » -651 ..., du riz en boudin : « Boudin de riz noir soufflé »-461)

- les condiments : exemple de l'assaisonnement à la levure (« Soupe de levure avec glace au citron, beurre et oeuf de caille » -688), des élaborations associant le condiment sel avec divers produits (exemple du sel d'algues, du sel d'encre de calamar, du sel de safran ...),
- Applications de techniques et de concepts à un produit sous une nouvelle perspective : exemple du praliné sur des produits salés ; exemple de la technique grillée appliquée à des fruits de type pastèque, melon ; exemple de la caramélisation appliquée à des matières salées redéfinissant la gamme des croustillants et des croquants (« Croquant d'algue nori « - 637, « Taxo mexicain avec viande frite » -643, « Huîtres avec croquant et éponge de cacahuète » -675). A noter que la réalisation des feuilles de caramel (par broyage et tamisage de caramel, avant sa cuisson sur feuille antiadhérente) est une technique reprise par Ferran Adrià mais conçue à l'origine par Philippe Giure, et à son tour reprise par Frédéric Bau, grand chocolatier.
- Nouveaux produits : majoritairement les additifs (gélifiants : agar-agar,gélatine, ... ; stabilisants ...) utilisés en version froide / en version chaude / en remplacement d'une traditionnelle liaison à la farine (« Croquettes liquides de volaille » -474)
- Nouvelles combinaisons : des associations matériels – matières (exemple du sorbet mousseux « Sorbet mousseux à l'ananas avec raviolis d'ananas au Campari » -662, combinaison du Pacojet et de stabilisants)

2. la technologie :

- de nouveaux appareils et ustensiles : le pacojet, la râpe micro-plane (application sur le parmesan, pour de nouvelles sensations en bouche : « cuisson en bouche »), le coupe – légumes (machine à laminer japonaise), ...appliqués à la cuisine, et pipettes, sniffs, ... appliqués au restaurant
- de nouvelles applications à des appareils et des ustensiles : le micro-ondes (infusion, confisage « express » -653, déshydratation ...), le siphon à soda (« Sodas de légumes et de fruits »), le compte-gouttes, ... le sèche-cheveux (« bulles de caramel »), le cocktailmaster (ustensile dans la préparation de cocktails, servant à séparer facilement des liquides par densité différente ; le travail de l'infiniment plat, en deux techniques : soit une matière soumise à congélation et tranchée à la machine à jambon : applications sur le pain pour des lamelles de pain enveloppant un oeuf de caille (« Oeuf de caille avec pain »,636) ; sur la polenta : « Cannelloni de polenta avec gélatine aux anisés », 664) ; soit un liquide gélifié et coulé sur une plaque en acier inoxydable : « Ravioli géant de truffe d 'Eté à la Carbonara », 768) ;

3. les élaborations :

- nouvelles élaborations – créations, devenues techniques et concepts : gélatine chaude (« aspic chaud d'étrilles », « ravioli géant avec chanterelles et cassis »), les textures aérées (les écumes, nées en 1994, d'abord avec le siphon, puis avec le Pacojet – « Asperges vertes panées avec écume de lait brûlé » -656 ; les nuages, les éponges), nouvelle manière de paner, réalisations des caramels et des croquants, les compacts, , le service de liquides – solides (« bière solide », « café solide »), les élaborations des cocktails en amorce du repas par les cuisiniers

4. **les styles et caractéristiques** :

- nouveaux styles et caractéristiques : influence de pays aux cultures gastronomiques différentes (Japon : Sushi, sashimi, naki ...), tendance prédominante du mélange symbiotique sucré – salé (exemple de la « purée sucrée de pomme de terre à la vanille » -687), chaud et froid (version surprenante de la « Soupe de petits pois 60°/4° -552), solide – liquide (« Yaourt »), créativité axée vers les sens (dont l'odorat, le toucher) ; les snacks ; l'usage fondamental de stabilisants, pour des utilisations à froid ou à chaud (agar-agar, gélatine, ...) avec : « Notre royale de foie de lotte avec nuage de soja aux agrumes » -676, « Aspic chaud d'anatifes au thé » -681, « Faux tapioca de jambon ibérique » -672).

5. la scénographie alimentaire :

- une nouvelle définition des ustensiles pour manger : pipette (sorte de brochette avec sauce incorporée, « pipette de morilles à la crème »), sniff (sorte de paille pour canapés à absorber, « sniffs de cèpes »), pierres congelées pour le service de mets glacé, « pastille glacé à la sangria », « ravioli glacé d'anisés avec toffee » ...)
- la redéfinition des plats composant le menu, avec l'introduction de snacks (pré-salé) et de morphing (pré-sucré), afin d'engager la dégustation en graduant les saveurs salées ou sucrées tout au long du repas (Ordonnancement : Cocktails – Snacks – Tapas – Plats – Avant desserts – Morphings – Desserts – Petites folies)
- la recherche touchant aux matériels de dressage :
- la collaboration avec une entreprise de fabricant (et une dessinatrice industrielle) donne naissance à de multiples supports (assiette, cuillère, bols, ...) pensés pour s'adapter spécifiquement à chaque élaboration nouvelle (un détail : les termes employés par Ferran Adrià sont révélatrices de son degré d'assimilation des vocabulaires et méthodes de pensée de ses collaborateurs ; il note ainsi le choix délibéré d'une couleur blanche pour ces supports afin de « rehausser l'effet chromatique des recettes »)
- le dressage de mets dans des récipients éphémères (petits sacs jetables) : « graines de tournesol praliné », « maïs lyophilisé »

Même si tous s'accordent à penser que le but suprême reste la satisfaction de nos sens, quand ce n'est pas leur émerveillement ou leur ravissement, Ferran Adria diffère de ses acolytes par son besoin ludique de jouer avec le comestible. Ses recherches expérimentales partent tous azimuts, du contenant aux contenus, du gestuel alimentaire au décorum et proposent une nouvelle interprétation de la cuisine et du manger.
« Depuis 1996, je m'intéresse à la cuisine de recherche. Personne ne me prenait au sérieux. Il n'y a pas plus de vingt restaurants au monde qui le font. Pour élaborer un plat, il faut savoir comment ça marche, alors il faut travailler avec le monde de la science. La cuisine doit être amusante. Elle doit être un jeu, avec de l'humour, comme la vie »[16]

Le fait que ce phénomène parte d'Espagne est révélateur de la position de ces cuisiniers libérés de toute emprise séculaire dans ses pratiques alimentaires. Un peu à la manière des premiers instigateurs de ce que fut à l'origine « la nouvelle cuisine », l'idée fondamentale repose pour l'essentiel sur la prise de recul – la distanciation par rapport à nos gestes et habitudes professionnelles. Le statut d'autodidacte de Ferran Adria participe de sa liberté de création. Sa volonté de s'entourer de professionnels (ingénieurs en sciences et technologies de l'aliment, chimistes, architectes, créateurs de mode, designers ...) prouve une nouvelle fois combien le brassage des compétences et les brainstorming qui en découlent ajoutent au génie de ses créations.

On entend déjà s'élever les garants de notre cuisine, les héritiers des pères fondateurs dont Auguste Escoffier, et décrier ce faux-semblant de cuisine. Certains comme Alain Senderens se demandent si les travaux de Ferran Adria peuvent être encore qualifiés de cuisine ? ... d'autres protestent, comme Michel Guérard [17] : « La cuisine n'est pas un jeu ! ». Au pilori : le caviar de melon, le spaghetti de parmesan, le raviolis de mangue caramélisés [18]... le respect du produit est érigé au pinacle des pratiques culinaires.

Pourtant, l'alchimiste Ferran Adria fait des émules même parmi les stars de la cuisine française, dont Joël Robuchon, qui le consacre « meilleur cuisinier du monde » en 1992 ; « il est aussi le seul à faire une cuisine que j'aime, mais que je suis incapable de faire ».

Entre rejet et acceptation, l'émoi provoqué par cette « cuisine d'investigation » pousse certains critiques gastronomiques, américains pour ne pas les citer, à brandir « l'immobilisme culinaire » dans lequel la cuisine française est tombée (« La nouvelle cuisine a révolutionné le monde dans les années 1970. Mais depuis dix ans, l'innovation à la Française s'est figée dans la complaisance »,Arthur Lubow, critique au New York Times[19].

Finalement, que doit-il rester de la cuisine de Ferran Adria ? Celle d'un parcours initiatique, d'une exploration millimétrée aux confins de nos sensations, d'une aventure déconcertante pour des papilles ouvertes à décoder de nouveaux algorithmes ... mais aussi et surtout l'expression emblématique du travail collaboratif cuisine / science / design.

Après cette analyse de trois postures face à la créativité, il convient d'explorer de manière plus générale les praxis des chefs en la matière, et notamment :
- leur attitude créative
- leurs objectifs
- le poids / les limites de la créativité
- le champ d'investigation en démarche créative.

[16] *Le monde, Janvier 2004*
[17] *Michel Guérard, in Sud Ouest Dimanche – Dimanche 22 Février 2004*
[18] *Extrait de la carte de Ferran Adria, in Le Monde 2 – 25 26 Janvier 2004*
[19] *Op. cité*

2.2 Points communs à l'acte créatif

En guise de préambule à ce chapitre, nous pouvons présenter la définition de la créativité, telle qu'elle a été retenue à l'occasion du Festival de la créativité gastronomique :

« Concevoir un plat en y trouvant des sensations que l'on n'a pas l'habitude de trouver généralement »[20]

2.2.1 L'attitude créative

Pour Pierre Gagnaire[21], « **l'acte créatif ne résulte pas d'une volonté consciente** ». Il relaie ainsi quelques uns de ses confrères, lesquels considèrent la créativité comme une sorte de don de Dieu, fait à quelques élus ; la créativité serait ainsi un acte privilégié pour une infime partie des communs des mortels …
Michel Bras à ce sujet parle d'une prédisposition : la créativité ne s'invente pas, ne se crée pas. « On ne devient pas créatif par un acte de volonté » insiste Michel Bras[22].
Par contre, elle nécessite sans aucun doute une volonté, une force, bref un état d'esprit positif ; Pierre Gagnaire parle à ce propos de la nécessité de « garder un grand doute et les envies de donner, d'apprendre, de faire plaisir (…) il faut garder **ses facultés d'enthousiasme** ». Il ajoute même rester « encore assez sentimental et candide » : s'émerveiller de ce qui nous entoure, être curieux …

Michel Bras utilise d'ailleurs les mêmes termes : à la base de la créativité demeurent « une capacité de s'émerveiller, une forte curiosité » ; par contre, il ajoute le fait que la créativité « se cultive au quotidien », prouvant combien il est nécessaire de travailler cette gymnastique de l'esprit régulièrement. La méthode utilisée par Michel Bras nous rappelle d'ailleurs la pratique de nombre de personnes en état de recherche permanente, pensons par exemple à Antonin Carême, de nos jours à Ferran Adria … il s'agit de ses cahiers, dans lesquels il prend l'habitude de noter des instants vécus, des émotions (Georges Colan parle « d'évènements affectifs, fugaces comme une lumière bien particulière sur une fleur (…) un évènement qui s'inscrit dans la durée comme la lente mort d'un buron qui tombe en ruine (…) ». Cette attitude créative se matérialise ensuite sous la forme de véritables séances de créativité ; à Laguiole, la séance est hebdomadaire, comme le souligne Georges Colan.
Pour Marc Veyrat, l'acte créatif se traduit par une opposition, une rupture, voire une provocation (« Je sais que je suis créatif lorsque je constate que je suis incompris par la presque totalité de mes confrères. Ce qui veut dire que je suis différent. La différence et l'attitude pour l'être sont la première phase de l'acte de création »[23]).

Un point essentiel dans la démarche créative : être toujours « en éveil » !

[20] *Le Chef n°176, Avril 2006, « Festival de la créativité gastronomique – Créativité, mode d'emploi*
[21] *Pierre Gagnaire, in Le Chef, n°173, Décembre 2005 – « La créativité : donner un sens à sa vie », Georges Colan, page 30*
[22] *Michel Bras, in Le Chef n°170, Août – Septembre 2005, « Michel Bras – Créativité émotionnelle », Georges Colan page 33*
[23] *Marc Veyrat, in Le Chef n°171, Octobre 2005 – « Marc Veyrat, Penser une cuisine du XXIème siècle », page 50*

2.2.2 Les buts poursuivis par la créativité

La créativité apparaît comme « un besoin d'exister, de donner un sens à (la) vie ». Pierre Gagnaire ajoute même : « Je n'y ai subsisté (dans ce métier de cuisinier) que parce que j'y ai trouvé **une façon de m'exprimer et donc de créer** » (…) J'ai eu la chance de trouver à travers la cuisine, **un moyen de donner un sens à ma vie** ». La créativité apparaît ici comme une démarche essentielle dans la quête de la découverte de soi, et dans l'affirmation de soi.

Exemple de Jacques Decoret, MOF 1996[24], qui se plait à laisser aller « son imagination, ses « pensées de cuisines » comme il les appelle (…) son principe est d'emmener le client dans son monde, dans ses pensées, sans le circonvenir par le luxe des arts de la table, du décor ou des produits nobles », sans doute une nouvelle idée de simplicité. Il ajoute : « chaque plat doit raconter une histoire ». Il place ainsi sa démarche dans celle de l'évocation (les produits utilisés, les techniques utilisées, leur présentation dans l'assiette, la manière de les déguster participent conjointement à donner un sens épuré et sans équivoque).

Exemple aussi de Jean-François Piège : « Je ne travaille pas sans avoir le sens de ce que je fais. La bonne pratique part d'une bonne compréhension. Le message que délivre Jean-Paul Aron dans *Le Mangeur du XIXème siècle* est que la cuisine ait du signe et du sens »[25]. Il ajoute par ailleurs l'importance donnée à l'esthétique aujourd'hui dans les créations sur assiette en accord avec le désir de donner du « signe » à la cuisine.

Exemple aussi de Marc Veyrat, pour lequel la créativité est « **un art de vivre, une expression de la liberté** »[26]. Il invoque le désir d'étonner le client par les produits issus de sa démarche créative.

Ce n'est pas sans nous rappeler la vision exprimée par nombre de conférenciers, professionnels ou de spécialités diverses, au Colloque de Tours sur le thème « Nouvelles tendances culinaires »[27], dont celle de Luc Dubanchet, directeur de la revue Omnivore :

***« Que pourrait être le cuisinier d'aujourd'hui** (…) ? sans doute **une personne censée**, dans l'idée qui **donne du sens et raconte une histoire à travers ses produits, sa cuisine, son cadre** (sorte de passeurs d'une histoire personnelle, idéologique et sensitive) ».*

Gerges Colan note d'ailleurs quelques recettes de la modernité, dont par exemple : « un ensemble cohérent (…) » autant dans « l'esthétique des plats, leurs dessins, leurs jeux de couleurs, leurs volumes et le message qu'ils véhiculent (…) »[28]

Il n'est pas inutile de dire combien cette pratique participe de la dynamisation de la commercialisation ; quand un professionnel parvient à communiquer sur sa pratique, à donner un sens à ses productions, alors il est plus facile pour les personnes chargées de les proposer à une clientèle de les traduire sous la forme d'un argumentaire structuré et vivant. Georges Colan parle au sujet de Stéphane Décoret de temps passé à élaborer ses plats avec de longs dialogues avec sa femme, qui les présente ensuite en salle. Ce mouvement de fond est la résultante progressive d'une plus grande lisibilité donnée à l'acte culinaire, entre autres apportée par des chefs comme Pierre Gagnaire, Olivier Roellinger et Michel Bras ; pour Marc Veyrat, ces chefs « ont énormément apporté à la cuisine par leurs réflexions intellectuelles ». Il ajoute : « Il en faut davantage. Ces chefs ont été marginalisés alors qu'ils sont les ferments de l'évolution. Ils sortent du sillon de la tradition par une façon nouvelle de concevoir la cuisine »[29]. En outre, la démarche créative vise la non répétition en pratique, le renouvellement : Pierre Gagnaire insiste sur le fait que ses idées nouvelles créent des perturbations en cuisine « afin de ne pas installer une trop grande répétition qui tendrait à la banalisation ». ; Cette idée s'inscrit dans un mouvement plus profond dans les Métiers de Bouche, et particulièrement en Restauration. Le phénomène « **bistronomie** » dont l'Express se fait l'écho, s'inscrit totalement dans ce courant de pensée, celui de pratiquer la gastronomie différemment, et notamment dans un état d'esprit sorte de « cocktail détonant d'esprit franchouillard et de rébellion libertaire »[30].

Ces concepts de bistrots gastronomiques sont nés à l'initiative de cuisiniers (un des premiers est sans doute Yves Camdeborde, chef de la Régalade, Paris) formés dans de grandes brigades de restaurants gastronomiques et désireux de pratiquer leur métier dans d'autres conditions, et notamment en jouant davantage avec les produits, dont les produits dits « pauvres » (pieds de porc, sardine, hampe de bœuf, …) et dans un esprit plus décontracté.

Enfin, pour Marc Veyrat, la démarche créative vise aussi un autre objectif : « la cuisine doit acquérir un caractère moderniste pour attirer de jeunes professionnels » afin d'endiguer le problème de la perte d'attractivité des jeunes pour ce métier. Il situe le problème de la cuisine sur le fait qu'elle a « trop cultivé son côté traditionnel au point d'en devenir passéiste et conservatrice »[31] …

---

[24] *Jacques Décoret, in Le Chef n°173, Décembre 2005 – « Synthèse de la créativité et de la technique », Georges Colan, page 16*
[25] *Jean-François Piège, in Le Chef n°170, Août – Septembre 2005 – « Jean-François Piège : Evoluer par l'analyse du passé et du présent », Georges*
[26] *Marc Veyrat, in Le Chef n°171, Octobre 2005 – « Marc Veyrat, Penser une cuisine du XXIème siècle », page 50*
[27] *Se reporter au chapitre Actualités – Evènements du portail Pâtisserie – « Colloque Tours Décembre 2005 »*
[28] *Georges Colan, Le Chef n°172, Novembre 2005 – « Recettes de la modernité », page 39*
[29] *Marc Veyrat, in Le Chef n°171, Octobre 2005 – « Marc Veyrat, Penser une cuisine du XXIème siècle », page 50*
[30] *Sébastien Demorand, journaliste au Zurban, in L'Express – « Bistronomie », n°2848, Février 2006*
[31] *Marc Veyrat, in Le Chef n°171, Octobre 2005 – « Marc Veyrat, Penser une cuisine du XXIème siècle », page 51*

2.2.3 Le poids de la créativité

La créativité est « une expérience assez douloureuse. Le créateur se trouve dans un état d'esprit qui l'amène à détourner un acte banal pour en faire autre chose »[32]. La démarche est, il est vrai, souvent vécue comme éprouvante, et particulièrement quand elle ne repose pas sur une méthode ou des principes : la créativité peut être instantanée (déclenchée pour tout événement de la vie, des émotions, …matérialisée souvent par une étincelle), ou bien réfléchie voire mûrie après de longues périodes de recherche libre ou structurée … Pierre Gagnaire insiste par exemple sur l'environnement nécessaire à l'acte créatif : « il faut une organisation qui donne la possibilité de se mettre en situation créative. Et même si l'on ne fait pas de la cuisine sur le moment, il faut au moins se mettre en situation de la rêver ».

2.2.4 Les limites de la créativité

Une des particularités de la créativité exercée dans les Métiers de Bouche repose sur **la nécessité de disposer de repères techniques fiables** :

- soit la personne est doublée d'aptitudes créatives et de compétences techniques,
- soit la personne créative s'entoure de compétences techniques (exemple de Pierre Gagnaire : « la créativité ne s'exerce que lorsque la technique est assurée. Le titre de MOF de mon chef Michel Nave, s'il semble paradoxal dans ma cuisine, est en fait très important car il assure une base solide afin de me laisser l'esprit libre pour créer »). Il ajoute d'ailleurs à ce propos que « l'absence de technique est très fatigante et vide complètement l'énergie nécessaire à la création » ; Michel Bras pour sa part regrette parfois la place que tient la technique au regard de la création : « (…) aujourd'hui, la technique a pris le pas sur l'aspect purement gourmand de la création culinaire et l'on se trouve dans un excès qui bride en fait le résultat accompli d'un plat nouveau qui frappe par son sens du bon »[33] ;
- soit le professionnel s'entoure de personnes aux compétences diverses (exemple de Ferran Adria, lequel constitue une sorte de « pools de compétences » avec : des ingénieurs de l'agro-alimentaire, des designers, … ; de même Pierre Hermé avec des personnes des milieux de la mode, …

La vison étrangère est particulièrement constructive : l'œil extérieur apporte des dimensions nouvelles à la créativité, et nombre d'autodidactes dans ce métier réussissent à apporter ce vent de modernité si essentiel pour revitaliser les pratiques.
Pierre Gagnaire déclare à ce propos que son rôle consiste à « déstabiliser » en cuisine pour « créer des ruptures créatives ».

Pour se renouveler, la pratique de nombreux chefs consiste d'ailleurs aussi à occuper les périodes creuses à sillonner des terroirs inconnus, en France ou dans le Monde, et notamment aujourd'hui en Espagne ou en Asie. Les exemples sont nombreux et les charismatiques Michel Bras, Ferran Adria, en fermant leur restaurant de 4 à 6 mois de l'année pour se laisser le temps de se renouveler, ont fait des émules parmi leurs confrères : les voyages, et notamment en Espagne se font réguliers, exemple de Nicolas Magie, cuisinier à Cenon dans la banlieue bordelaise, restaurant la Cape 1 étoile au Guide Michelin, cité dans l'Express : « avec ma femme, nous allons en Espagne au moins un week-end par mois pour tester de nouvelles tables »[34].

Ces explorations tendent souvent à créer des modes, des tendances aujourd'hui sur nombre de tables : c'est le cas de nos jours des tubes, des mousses, des gelées ….
Oriol Balaguer ajoute :
« *Tout (la pâtisserie) doit avoir un motif, un pourquoi, une raison d'être, une explication, une essence qui puisse être transmise à nos collègues et clients avec cohérence. Nous ne pourrons évoluer sans connaître les bases, ni faire un biscuit aux roses sans savoir faire un biscuit classique.*
Au cours des dernières années, il y a eu une évolution dont les tendances étaient parfois moins pertinentes que d'autres. Certains ont succombé à la tentation de la créativité pour la créativité, de l'originalité pour l'originalité, de la combinaison d'éléments pour la combinaison d'éléments dans le simple but d'être différent.
Or, nous avons la faculté d'émouvoir nos clients sans devoir tomber dans l'excès ni dans les combinaisons dépourvues de sens. Nous travaillons des matières qui à elles – seules, toute proportion et équilibre gardés, ont le privilège de séduire et stimuler le palais. Profitons – en et ne nous limitons pas au stade de simples artistes ou techniciens ; intégrons les deux aspects pour parvenir au meilleur résultat.
La pâtisserie est synonyme de technique, bases, créativité et sensibilité ; une symbiose parfaite d'éléments qui la grandissent. Un pâtissier très créatif et sensible, mais à qui il manque une bonne base et une technique affinée aura toujours des problèmes. ***Si, par contre, il a une bonne base technique et une bonne base mais n'a pas la sensibilité ni la créativité nécessaires, il sera condamné à passer inaperçu, sans jamais susciter les sens du goût*** *.*
Ces affirmations sont aussi valables pour « la cuisine des desserts » que pour la pâtisserie destinée de boutique. Il ne faut pas donner la priorité aux décorations et à l'esthétique au détriment du goût »[35].

[32] *Op. cité*
[33] *Michel Bras, in Le Chef n°170, Août – Septembre 2005, « Michel Bras – Créativité émotionnelle », Georges Colan page 33*
[34] *Nicolas Magie, in L'Express – « Bistronomie », n°2848, Février 2006*
[35] *La nouvelle cuisine des desserts, Oriol Balaguer, Montagud Editores, 2006*

2.2.5 Les champs d'exploitation de la créativité

Les sources d'inspiration sont diverses, et notamment :

- Pierre Gagnaire parle « de couleurs (avec un thème sur le noir, sur le rouge) (…) des thèmes comme l'Orient, la mer … ».
- Jacques Décoret parle « d'associations d'idée, d'impressions, de sensations ». Georges Colan parle même « d'imaginaire et de virtuel » dans sa cuisine, ce qui n'est pas sans nous rappeler la cuisine de Marc Veyrat (« lard virtuel »).
- Pour Michel Bras, la créativité est fortement psychologique, liée à « un processus émotionnel qui prend sa source dans son passé affectif et dont le berceau est le plateau de l'Aubrac »[36]. Si le poids de son terroir est fortement ancré dans son processus créatif, il le croise aussi volontiers avec des émotions, des perceptions et des curiosités issues de ses voyages « initiatiques », en Asie ou ailleurs.
  Marc Veyrat place sa créativité dans le même champ : « ma cuisine est essentiellement cérébrale (…) elle ne s'interprète que par le vécu de l'homme, et même ses gênes ». Il revendique ainsi la compétence de pouvoir disposer d'une mémoire gustative et olfactive, sorte de bibliothèque dans lequel il puise ses inspirations ou sollicite chacune de ses composantes dans les moments de créativité.
- Jean-François Piège, chef du Crillon, évoque pour sa part la place importante qu'offrent le passé et le présent dans sa démarche créative : elle résulte essentiellement d'une analyse permanente du passé et du présent. Il parle d'ailleurs non pas de créativité, mais « d'actualisation » : « en fait, je n'opère pas par action créative, mais par analyse qui amène une évolution des plats » note Georges Colan à son propos[37]. Il ajoute : « l'évolution se définit en fonction du produit, des attentes de la clientèle et de l'évolution de l'environnement de la consommation ». Les divers champs concourent à donner du sens aux productions : ce sens est donné « soit par la recherche intellectuelle qui accompagne le plat, soit par son origine traditionnelle, soit par sa localisation très précise et son identité »[38]

Ce qui est sans doute commun à tous ces professionnels est la nécessité de penser différemment et de réfléchir la cuisine.

Dans un article récent du magazine « Le chef »[39]», il est mentionné que la créativité prend racine dans : « *la tradition (…) le décalage – le jeu d'esprit (…) les terroirs repensés et recomposés* ».
La spécificité de la créativité culinaire française repose sur son héritage : « culturel, technique et régional ». Elle s'ouvre à toutes les classes sociales, et n'est pas uniquement réservée à une élite …
Le dénominateur commun des chefs créatifs tient à leur logique de distanciation dans leur pratique, par le biais de traits « d'humour, de clin d'œil, de plaisanterie » (approche très ludique de certaines créations). Le chef créatif joue aussi sur des codes alimentaires empruntés à d'autres modes de consommation (fast-food, GMS, …).

Exemple : Thierry Marx avec son concept Street –food, Jacques Décoret avec ses présentations en prenant comme support : boite cachous, pot de Yaourt, …
Le processus de création repose souvent sur le principe de « destructuration – restructuration », de la recette et/ou du produit, processus qui est l'aboutissement *« d'une analyse approfondie des saveurs, des textures et des techniques (et) de la synthèse des éléments essentiels du ressenti des recettes* » note Georges Golan.
Il tient aussi pour essentiel l'aspect esthétique du plat, avec une attirance vers des formes très géométriques : « *rectangle, carré, parallélépipède, cône et pyramide* ».
Enfin, l'effet de surprise chez le client est recherché, notamment par une recherche approfondie sur les saveurs et les textures.
Georges Golan tient à souligner que l'approche créative des chefs français ne se fait pas au détriment des produits eux-mêmes :« *la force de la créativité française réside dans sa volonté de garder la lisibilité des produits et leur identification* », ni en passant outre la base culinaire classique.

[36] *Michel Bras, in Le Chef n°170, Août – Septembre 2005, « Michel Bras – Créativité émotionnelle », Georges Colan page 33*
[37] *Jean-François Piège, in Le Chef n°170, Août – Septembre 2005 – « Jean-François Piège : Evoluer par l'analyse du passé et du présent », Georges Colan page 34*
[38] *Op. cité*
[39] *Le Chef n°176, Avril 2006, « Festival de la créativité gastronomique – Créativité, mode d'emploi »*

2.2.6 Les méthodologies

Peu de professionnels osent préciser leur méthodologie, tant elle est souvent intériorisée et non codifiée. Il est intéressant de mentionner ici les propos d'un pâtissier, Oriol Balaguer[40], de l'équipe de Ferran Adria :

Oriol Balaguer propose une **méthodologie dans l'acte de création** (entremets boutique), sous la forme de **tableaux dits d'orientation**, permettant de créer des combinaisons entre différents composants d'un dessert (**Jeu des combinaisons**) :
« *Commence alors « le jeu de combinaisons ». Sur base des différentes composantes de la série de gâteaux présentés antérieurement pour le chariot de desserts, on peut ajouter d'autres éléments et multiplier presque indéfiniment l'assortiment d'entremets. Il s'agira de veiller à combiner ces éléments entre eux en tenant compte de toute une série de paramètres, sans perdre de vue que notre objectif est de parvenir à un résultat gratifiant sur le plan de la saveur, de l'arôme et de la texture* » (page 238).
Oriol Balaguer propose :

- **Des repères (en terme de proportions) pour le montage d'entremets**, certes selon l'auteur « subjectifs et donc contestables », mais établis dans le respect des usages et coutumes professionnels :

	Hauteur	**3 cm**	**3,5 m**	**4 cm**	**4,5 cm**
Gâteaux avec intérieurs	*Biscuit*	*0,5 cm*	*1 cm*	*1 cm*	*1 cm*
	2ème biscuit	*-*	*-*	*0,5 cm*	*0,5 cm*
	Intérieur (crème)	*1 cm*	*1 cm*	*1 cm*	*1 cm*
	Mousse	*1,5 cm*	*1,5 cm*	*1,5 cm*	*2,5 cm*
Gâteaux sans intérieurs	*Biscuit*	*0,5 cm*	*0,5 cm*	*1 cm*	*1 cm*
	Mousse	*2 cm*	*2 cm*	*2 cm*	*2,5 cm*

- **Des repères sous forme de « Jeu des combinaisons »,** décomposés en tableaux progressifs :

1er tableau : jeu des combinaisons des intérieurs Mousse + Crème

2ème tableau : jeu des combinaisons des Intérieurs + biscuits

3ème tableau : jeu des combinaisons des Intérieurs + biscuits + trempages

Oriol Balaguer précise :
« *Les combinaisons de ces tableaux sont proposées à titre indicatif, et pourraient naturellement être beaucoup plus nombreuses. Il s'agit ici d'un point de départ, à partir duquel les professionnels pourront créer leurs propres spécialités, analyser et mettre en pratique les possibilités offertes par le jeu* ».

[40] *La nouvelle cuisine des desserts, Oriol Balaguer, Montagud Editores, 2006*

3. La créativité en action : repères expérimentaux

3.1 Les expérimentations … En démarches créatives

Depuis maintenant plus de trois ans, nous développons à l'Institut Universitaire de Formation des Maîtres de Midi-Pyrénées[41] des actions de formation interdisciplinaires, mêlant étroitement la discipline professionnelle et les Arts appliqués.

Par exemple :

- dans le cadre d'une formation nationale à destination des enseignants de Pâtisserie en Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant, parrainée par le Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre (CEDUS), notre démarche a consisté à placer les enseignants face à une nouvelle problématique : celle de « créer » un dessert à partir d'une liste de panier, et ce à partir des représentations que leur évoquaient les produits ou des sentiments qu'ils avaient envie d'évoquer à travers leur fabrication …

Ce bouleversement conceptuel (le professionnel use majoritairement de la démarche associative « produit – techniques » en phase de production) a permis aux enseignants de s'ouvrir vers de nouvelles pratiques, entre autres conditionnées par la volonté **de donner du sens** à leur création, et permettre à tout un chacun de pouvoir « lire » leur fabrication…
Cette démarche a été appuyée par un travail en co-animation avec une formatrice en Arts appliqués, Stéphanie Sagot, designer de surcroît, permettant une ouverture d'esprit vers de nouvelles considérations professionnelles, entre autres puisées dans des domaines complémentaires de la cuisine.

L'expérimentation s'est poursuivie sur un nouveau groupe d'enseignants, mais l'entrée dans la démarche n'a plus été le produit et son évocation, mais le dessin libre sur papier aux pastels … Toute la démarche a alors consisté à placer les enseignants face à une feuille vierge, et leur demander de laisser libre cours à leur imagination et leur sensibilité en un temps minuté. L'exercice s'est ensuite prolongé par l'analyse « artistique » de chaque dessin, et pour chacun d'eux, le repérage d'une surface « clef », particulièrement expressive, à partir de laquelle l'enseignant devait tenter de mettre en pratique un dessert reprenant les formes – les couleurs – les dispositions … marquantes de son dessin.

Ces exercices, censés donner de nouvelles approches à l'acte de création avec les élèves, se sont révélés particulièrement riches d'enseignement : l'enseignement professionnel gagne en pertinence quand **des tentatives d'hybridation des disciplines** étaient menées à leur terme.
Il existe dans l'enseignement professionnel des dispositifs inscrits dans les référentiels sous les noms de : co-animation, modules, projets pluridisciplinaires à caractère professionnel, … qui peuvent prétendre à de véritables innovations pédagogiques et de profondes modifications des pratiques professionnelles.

[41] *IUFM Midi-Pyrénées, Département Hôtellerie – Restauration – Alimentation (Directeur du département : Yannick Masson), Site de Rangueil, 118 route de Narbonne, 31078 Toulouse*

Dans le cadre de la formation des futurs enseignants dans les Métiers de l'Hôtellerie – Restauration et de l'Alimentation, nous avons de même inscrit depuis maintenant deux ans au plan de formation, un module pluridisciplinaire Cuisine – Pâtisserie – Restaurant et Arts appliqués, sur le thème de : « l'optimisation de la commercialisation ». Ce module positionné en amont des séances pratiques, est destiné, sous la forme d'un travail collaboratif à non seulement prendre en considération les spécificités de chaque corps de métier (cuisine / pâtisserie et restaurant), mais aussi et surtout d'assurer ce que l'on nomme dans le jargon du management du « team building » (« construction d'équipe ») au service d'une réelle complémentarité dans l'acte de commercialisation.
L'objectif fondamental était de mettre l'accent sur le fait que la création artistique ne repose pas essentiellement sur les personnes en cuisine ou en pâtisserie, mais qu'elle est **débattue – négociée – organisée de façon pluridisciplinaire, pour donner une cohérence et une lisibilité du laboratoire à la salle de restaurant**.

Aussi « esthétique » peut être le plat, il perdra de sa magie dans l'imaginaire ou la dégustation du client s'il n'est pas mis en valeur (dans le sens « apporter une valeur ajoutée ») par des explications, des gestuels, des mises en scène ... par les personnes chargées de présenter ce plat aux clients.

En termes pédagogiques et professionnels, l'enjeu est significatif. Il permet non seulement de **structurer des méthodes ou des pistes pouvant conduire à une démarche créative individuelle (ouverte à tous) mais aussi collective**.

NB : Dans les Métiers de Bouche, la création artistique ne reposera pas essentiellement sur l'aspect du produit fini ; elle sera conditionnée par son adéquation avec ses qualités organoleptiques. La création artistique ne peut se jouer de tout, et plus particulièrement du produit en lui-même. La création trouve alors toute sa mesure lors de l'évocation de la notion même de « respect du produit », érigée parfois comme un véritable dogme dans les praxis professionnelles.
Il est important qu'en matière d'enseignement, **le produit ne soit pas sacrifié sur l'autel de la création artistique** ; il y va de la légitimité donnée à la préservation et à la valorisation de la qualité de nos produits alimentaires, en France.